

LICENCE PROFESSIONNELLE MENTION HÔTELLERIE ET TOURISME SPÉCIALITÉ MANAGEMENT DE PRODUITS DE RESTAURATION (EN APPRENTISSAGE)

RÉSUMÉ DE LA FORMATION

Type de diplôme : Licence professionnelle
Domaine : Droit, Economie, Gestion
Mention : HÔTELLERIE ET TOURISME
Spécialité : MANAGEMENT DE PRODUITS DE RESTAURATION
Nature de la formation : Diplôme
Niveau d'étude visé : BAC +3
Composante :
IUT de Saint-Denis
Public cible :
* Apprenti - Alternant
* Demandeur d'emploi
* Salarié - Profession libérale
Formation en alternance
Formation continue
Validation des Acquis de l'Expérience : Oui
Formation à distance : Non

Présentation

L'objectif de la licence professionnelle hôtellerie et tourisme est de former des responsables spécialisés dans la gestion et la commercialisation de produits et de services de l'hôtellerie et de la restauration.

Objectifs

Il s'agit d'amener les futurs étudiants issus d'un premier cycle à acquérir une double compétence (technique et commerciale) et une spécialisation professionnelle dans le but :

- de développer des compétences mercatiques ;
- d'apporter les notions techniques et pratiques en matière d'hôtellerie et de restauration ;
- d'aider à préciser les besoins latents des clients ;
- d'assurer la gestion d'une ou plusieurs unités de production.

Cette formation répond à une demande d'entreprises révélant un besoin important de spécialistes de la gestion et de la commercialisation dans les domaines de l'hôtellerie et de la restauration, notamment dans la région parisienne mais également au niveau international. Un partenariat a été établi avec les principales entreprises du secteur concerné (Autogrill ; Avenance-Elior ; Accor ; Disneyland-Paris ; Envergure ; Eurest-France ; Flo ; Flunch ; Hôtels Concorde ; Groupe Bertrand, etc.).

Compétences visées

Le titulaire de cette licence :

- Assure la gestion d'un établissement ou d'un service de restauration collective ;
- Procède aux achats des denrées alimentaires et des autres produits (vaisselle, verrerie, produits d'entretien...);
- Contrôle l'approvisionnement et la gestion des stocks ;
- Élabore les menus, évalue les prix de revient et fixe les prix des prestations dans le cadre qui lui est imparti ;
- Encadre, organise et coordonne le travail de production et de distribution ;

EN BREF

Durée : 1 an

crédits ECTS : 60

Langue d'enseignement : Français

INFOS PRATIQUES

Lieu(x) de la formation :
Saint-Denis

PARTENARIATS

Etablissement(s) partenaire(s) :
Site Internet du CFA SUP 2000

EN SAVOIR +

Sites web :
Site Internet de la Licence professionnelle
Hôtellerie et tourisme

- Peut assurer la comptabilité de gestion de l'établissement ;
- Selon son niveau de responsabilités, effectue le recrutement et organise l'adaptation du personnel au poste de travail ;
- Peut être amené à superviser plusieurs unités de restauration collective ;
- Encadre, coordonne et contrôle l'ensemble du personnel et les différents services liés à la restauration (salle, cuisine, cave, office...);
- Recrute, forme et anime le personnel, définit les règles de fonctionnement ;
- Organise et développe l'activité du restaurant sous le contrôle d'une direction générale ou d'un conseil d'administration ;
- Est responsable de l'agencement des locaux et des conditions d'accueil des clients ;
- Fixe et met en œuvre la politique budgétaire et commerciale de l'établissement (prix de revient, budget prévisionnel, tarifs...);
- Supervise l'élaboration des menus et des cartes ;
- Peut, dans certains établissements, remplacer ponctuellement le directeur général de l'établissement.

Organisation

La licence professionnelle Hôtellerie et tourisme peut être effectuée :

- En apprentissage (les candidats devront avoir moins de 26 ans et retenus par une entreprise de leur choix évoluant dans le secteur de l'hôtellerie et de la restauration) ;
- En contrat de professionnalisation pour les candidats de plus de 26 ans et retenus par une entreprise de leur choix évoluant dans le secteur de l'hôtellerie et de la restauration ;
- En formation continue (salariés et demandeurs d'emploi justifiant d'une expérience en entreprise d'au moins 3 ans et d'un niveau bac+2).

La formation rémunérée en apprentissage ou en contrat de professionnalisation est effectuée en alternance (15 jours à l'université/15 jours en entreprise). Elle comprend 550 heures d'enseignements réparties sur 20 semaines et 27 semaines dans une entreprise du secteur de l'hôtellerie et de la restauration sur des missions commerciales, marketing, de communication ou de gestion donnant lieu à la présentation d'un mémoire soutenu devant un jury mixte (université/entreprise). Tout au long de l'année, à l'IUT, les candidats, encadrés par les enseignants, travaillent sur un projet de création d'une unité de restauration. Soit :

- Parce qu'ils souhaitent, dans un futur plus ou moins proche, créer une unité de restauration ;
- Pour leur permettre de mobiliser des compétences de manager opérationnel (budgets prévisionnels, études de marché, recherche, créativité et développement de cartes, stratégie d'entreprise, droit des affaires et du travail, etc.).

En formation continue, la licence professionnelle Hôtellerie et tourisme comprend 550 heures d'enseignement suivi d'un stage en entreprise d'une durée de 16 semaines donnant lieu à un rapport et à une soutenance devant un jury mixte (université/entreprise).

Stage

Obligatoire (16 semaines (FC uniquement))

Programme

- Licence professionnelle mention Hôtellerie et tourisme spécialité Management de produits de restauration (en apprentissage)

Conditions d'admission

Être titulaire d'un diplôme national, sanctionnant deux années d'enseignement supérieur, ou d'un diplôme ou titre homologué par l'État au niveau 3.

Cette formation est notamment ouverte aux titulaires d'un L2, DUT, BTS, ou DEUST Tertiaire.

Une présélection est effectuée au vu du dossier. La sélection définitive est prononcée après entretien.

Accès possible par validation des acquis professionnels (V.A.P.).

Sont autorisés à s'inscrire

Cette formation est notamment ouverte aux titulaires :

- D'un L2 tertiaire ;
- D'un DUT tertiaire (GEA, TC) ;
- D'un BTS Hôtellerie-Restaurant, Diététique, Action commerciale ;
- D'un DEUST tertiaire ;
- D'un diplôme étranger équivalent.

Insertion professionnelle

Les diplômés de la licence professionnelle pourront prétendre à des fonctions d'encadrement dans les services opérationnels et fonctionnels des entreprises de l'hôtellerie et de la restauration. Il s'agit notamment des postes suivants :

Assistant manager : sous l'autorité du manager ils assureront l'encadrement du personnel opérationnel, ainsi que l'accueil et le suivi de la clientèle. Ils gèreront, selon le concept de fabrication, tout ou partie de l'approvisionnement en matières premières. Ils feront appliquer les règles d'hygiène prévues par la directive européenne 93-43. Ils seront responsables d'une partie de la production, et mettront en application les politiques définies par la hiérarchie, d'un point de vue technique et commercial.

Assistant de direction en restauration : l'assistant de direction en restauration seconde ce dernier dans la gestion de l'exploitation, du personnel, l'analyse des résultats, et le recrutement. Il participe à l'encadrement et la mise en place de la démarche HACCP. Il assure la coordination entre services fonctionnels et opérationnels.

Responsable des achats, économiste : il lance les appels d'offre et négocie les marchés, en collaboration avec le chef de production. Il sélectionne les fournisseurs et assure les relations avec ces derniers. Il veille à la conformité qualitative et quantitative des marchandises livrées. Il assure l'approvisionnement et gère les stocks.

Autres débouchés possibles :

- Chef de service restauration
- Directeur de salles de restaurant
- Organisateur de réception
- Chef de produit alimentaire en grande surface
- Responsable de l'hôtellerie en parc de loisirs
- Consultant qualité
- Conseiller culinaire

Contact(s) administratif(s)

Bruno CARDINALE

Responsable de la Licence professionnelle Hôtellerie et tourisme

Contact(s) administratif(s)

Secrétariat de la Licence pro Hôtellerie et tourisme

IUT de Saint-Denis, Place du 8 Mai 1945

93206 Saint-Denis

Tel. 01 49 40 62 74

 alternance@iutsd.univ-paris13.fr

Contact formation continue et validation des acquis de l'IUT de Saint-Denis

Tel. 01 49 40 61 32


 sec-fc@iutsd.univ-paris13.fr

Site Internet du CeDIP

Contact(s) administratif(s)

Service Valorisation, Orientation et Insertion professionnelle de l'Etudiant (Campus de Villetaneuse)

Tel. 01 49 40 40 11

 gestion.voie@univ-paris13.fr

Site Internet du VOIE

Licence professionnelle mention Hôtellerie et tourisme spécialité Management de produits de restauration (en apprentissage)

EN BREF

crédits ECTS : 60

Capacité d'accueil : 0